HISTOIRE D'ENFER

Les Vins Du Docteur & Associés : Mode d'Emploi

Indications

NOVEMBRE 2015

Toutes les cuvées sont issues de raisins vendangés à la main et de rendements inférieurs à 35 hl/ha pour les rouges, de 45 hl/ha pour les blancs, voire même microscopiques pour le vin liquoreux (5 hl/ha). Tous les vins sont A.O.C Valais, Coteaux de Sierre ou Salquenen.
Les vignes sont conduites en lutte raisonnée et se situent entre Salquenen, Miège, Sierre et Corin sur Sierre, au cœur du Valais. Les terroirs de Salquenen, Sierre et de Corin grâce à leur calcaire confèrent de la minéralité aux vins tandis que la zone de Miège plus argileuse transmet sa texture plus vineuse.
Toutes les cuvées sont élevées en fût de chêne merrain à grains fins avec de 30 à 100 % de fûts neufs. L'élevage dure 12 à 18 mois avec le minimum de soufre possible afin de préserver la pureté du fruit et la digestibilité du vin. Les vins blancs secs sont élevés en cuve inox pendant 12 mois environ.
La mise en bouteille se fait après une légère filtration et en respectant le calendrier lunaire afin de préserver toutes les qualités organoleptiques du vin ; ainsi on atténue les effets traumatisants de la mise en bouteille.
Toutes les cuvées sont dotées en général d'un potentiel de garde de 5 à 15 ans selon les millésimes, mais peuvent se goûter déjà après 2-3 ans.

2013 : Récolte minuscule de 45-50% par rapport à celle de 2011. Millésime frais mais avec plus de concentration et d'acidité qu'en 2012. Un des grands millésime prometteur de ces 10 dernières années. A ne pas manquer.
2012 : Superbe millésime de finesse d'élégance et d'équilibre rappelant le 2010. Les Blancs et les Rouges sont marqués par la fraicheur des années plus froides que nous préférons.
2011 : Millésime dans le style de 2009 avec moins de rendements et avec des Blancs plus toniques que 2009 et des rouges plus concentrés surtout en Syrah, Diolinoir avec des réussites exceptionnelles pour le Cornalin et la Syrah L'Enfer de la patience plus complètes que les 2010.

Composition

Chasselas l'Enfer du Calcaire		*Nouveauté*	**2013**
Humagne Blanche mi -Réserve		*Sèche, élaborée sur lies en cuve et fut*	**2013**
Petite Arvine		*Sèche, élaborée sur lies en cuve*	**2014**
Petite Arvine	**Réserve**	*Sèche, élaborée sur lies en fût*	**2013**
Blanc	**Réserve**	*Synergie de Petite Arvine sèche, de Malvoisie.*	**2011**
Chardonnay	**Réserve et VV**	*Discrètement élevé en fût*	**2013**
Païen	**Réserve**	*Discrètement élevé en fût*	**2013**
Diolinoir		*2 cuvées parcellaires différentes*	**2012-2013**
Humagne rouge		*2 cuvées parcellaires différentes*	**2012-2013**
Syrah		*2 cuvées parcellaires différentes*	**2013**
Cornalin		*1 cuvée de 2 parcelles*	**2013**
Pinot Noir		*5 cuvées parcellaires différentes*	**2012-2013**
L'Enfer du Temps		*Vin rouge muté à la façon d'un Porto vintage*	**2013**
L'Exception Grain Noble		*Liquoreux de Pinot Gris passerillé et flétri sur souche*	**2011**

Effets secondaires

En général, très faibles si la posologie journalière de 2-3 dl est respectée. Pas de céphalée vue la faible teneur en So2 et alcool modéré à 13 % vol. Ivresse en cas de surdosage, mais difficile à reproduire vue la faible production!

Posologie

L'absorption quotidienne et modérée de 2-3 dl/j de vin diminue la mortalité cardio-vasculaire par augmentation du bon cholestérol (HDL) et apport de polyphénols anti-oxydants qui diminuent la transformation du mauvais cholestérol (LDL) en très mauvais cholestérol (LDL oxydé) qui se dépose dans la paroi des artères.

HISTOIRE D'ENFER SA – 2, ROUTE DE LA RAYE 3960 CORIN-SUR-SIERRE (VS) SWITZERLAND
Tel : +41 79 200 61 91 email : patrick.regamey@hin.ch
WWW.HISTOIREDENFER.CH

HISTOIRE D'ENFER

Nos Vins (AOC Valais)			**Quantité : bts**		**Prix en CHF**
Blancs:					
Fendant	*L'Enfer du Calcaire*	**2013**	____	75 cl	24.-
Humagne Blanche	Mi-Réserve	**2013**	____	75 cl	26.-
Blanc	Réserve **(***Petite Arvine & Pinot gris)*	**2011**	____	75 cl	34.-
Petite Arvine	Réserve	**2013**	____	75 cl	36.-
Chardonnay	Réserve	**2013**	____	75 cl	36.-
Chardonnay	Réserve Vieilles Vignes	**2013***	____	75 cl	52.-
Païen	Réserve	**2013 s.d**	____	75 cl	36.-
Rouges:					
Diolinoir		**2012**	____	75 cl	30.-
Diolinoir	*L'Enfer de la Passion*	**2013**	____	75 cl	36.-
Humagne Rouge		**2012**	____	75 cl	36.-
Humagne Rouge	*L'Enfer de la Roche*	**2013 s.d**	____	75 cl	52.-
Syrah	*L'Enfer de la Patience*	**2013 s.d.**	____	75 cl	52.-
Cornalin	*L'Enfer du Calcaire*	**2013 s.d.**	____	75 cl	52.-
Pinot Noir	*L'Enfer du Désir*	**2013**	____	75 cl	30.-
Pinot Noir	*L'Enfer du Plaisir*	**2013**	____	75 cl	36.-
Pinot Noir	*L'Enfer de la Passion*	**2012-13***	____	75 cl	48.-
Pinot Noir	*L'Enfer du Calcaire*	**2012-13***	____	75 cl	56.-
Pinot Noir	*Calcaire absolu*	**2012-13***	____	75 cl	78.-
Liquoreux:					
L'Exception Grain Noble	*Malvoisie*	**2011**	____	37.5 cl	48.-
L'Enfer du Temps	*Vin rouge muté*	**2013**	____	75 cl	48.-

*** = max 6 Btes par personne**
s.d. = sur demande

Total en CHF: ___
TVA incluse 8%

Vos coordonnées

Nom _____
Prénom _____
Email _____
Rue _____
NP / ville _____
Tél _____

Histoire d'Enfer SA
No de TVA : CHE-114.332.288
Compte : 0268-516659.01
IBAN CH06 0026 8268 5166 5901 R
UBSWCHZH39L

HISTOIRE D'ENFER SA – 2, ROUTE DE LA RAYE 3960 CORIN-SUR-SIERRE (VS) SWITZERLAND
Tel : +41 79 200 61 91 email : patrick.regamey@hin.ch
WWW.HISTOIREDENFER.CH

HISTOIRE D'ENFER

Nos Pinots Noirs 2012 -2013 (AOC Valais) **Quantité** **Prix en CHF**

En 2012, nous avons eu la chance de produire des Pinots de grande classe et de grande fraîcheur. Les vins ont une tension et une pureté dont nous sommes fans. Ah… le charme magique et unique des pinots! Ils seront d'admirables compagnons pour la garde. Quant aux 2011, ils sont aujourd'hui plus abouti et diablement séducteur pour un plaisir presque immédiat.

Tous les pinots ont été élevés avec les mêmes soins et avec la même qualité de barrique durant 12 mois. Comme des enfants ils sont tous beaux, différents et uniques.

Pinot Noir *L'Enfer du Désir* **2013** 75 cl 30.-
Issu de l'assemblage de nos différentes parcelles alliant à la fois puissance, finesse et fraîcheur.

Pinot Noir *L'Enfer du Plaisir* **2013** 75 cl 36.-
Issu de parcelles située à Miège et St Ginier) ce pinot s'illustre par sa plus grande finesse et qualité de tannins.

Pinot Noir *L'Enfer de la Passion* **2012-2013** 75 cl 48.-
Issu de parcelles situées à Bretton et La Raye sur les plus beaux terroirs calcaires de Corin, le vin a été vinifié raisins entiers afin d'apporter un supplément de fraîcheur, de complexité et d'arômes très typés de rose antique que nous aimons beaucoup car il rappelle certains grands crus de la Bourgogne.

Pinot Noir *L'Enfer du Calcaire* **2012-2013** 75 cl 56.-
Issu de 3 parcelles uniques par leur situation, situées à Salquenen et caractérisées par un terroir ultra minéral composé de 80% de calcaire sublimant la finesse et la jeunesse du fruit
Donne un vin tout en longueur, d'une droiture, fleuretant avec une touche de noble austérité, il gardera sans doute beaucoup de qualités durant deux décennies.

Pinot Noir *Calcaire absolu* **2012-2013** 75 cl 78.-
Issu de notre plus vieille vigne de Salquenen et vinifié avec 100 % de raisins entiers.
Cette cuvée ultra confidentielle produit un grand pinot sans aucune compromission bâti pour la garde et le plaisir des vrais amateurs qui n'ont pas peur d'attendre son apogée.

HISTOIRE D'ENFER SA – 2, ROUTE DE LA RAYE 3960 CORIN-SUR-SIERRE (VS) SWITZERLAND
Tel : +41 79 200 61 91 email : patrick.regamey@hin.ch
WWW.HISTOIREDENFER.CH

HISTOIRE D'ENFER

Nos Vins en Magnum (AOC Valais)			Quantité		Prix en CHF
Humagne Blanche		**2011***	____	150 cl	56.-
Amigne		**2010****	____	150 cl	72.-
Blanc	*Sylvaner &Petite Arvine*	**2010**	____	150 cl	58.-
Blanc	Réserve	**2009**	____	150 cl	76.-
Marsanne	Réserve	**2011****	____	150 cl	80.-
Petite Arvine	Réserve	**2010****	____	150 cl	80.-
Petite Arvine	Réserve	**2011***	____	150 cl	80.-
Petite Arvine	Réserve	**2012****	____	150 cl	80.-
Païen	Réserve	**2011***	____	150 cl	80.-
Païen	Réserve	**2012***	____	150 cl	80.-
Humagne Rouge		**2011***	____	150 cl	80.-
Humagne Rouge		**2012***	____	150 cl	80.-
Humagne Rouge	*L'Enfer de la Roche*	**2011***	____	150 cl	125.-
Humagne Rouge	*L'Enfer de la Roche*	**2012***	____	150 cl	125.-
Syrah		**2012***	____	150 cl	80.-
Syrah	*L'Enfer de la Patience*	**2012***	____	150 cl	125.-
Diolinoir	*L'enfer de la Passion*	**2012**	____	150 cl	80.-
Cornalin	*L'Enfer du Calcaire*	**2012***	____	150 cl	120.-
Pinot Noir	*L'Enfer du désir*	**2012***	____	150 cl	66.-
Pinot Noir	*L'Enfer du plaisir*	**2012***	____	150 cl	80.-
Pinot Noir	*L'Enfer de la Passion*	**2011***	____	150 cl	110.-
Pinot Noir	*L'Enfer de la Passion*	**2012***	____	150 cl	110.-
Pinot Noir	*L'Enfer du Calcaire*	**2010***	____	150 cl	125.-
Pinot Noir	*L'Enfer du Calcaire*	**2011***	____	150 cl	125.-
Pinot Noir	*L'Enfer du Calcaire*	**2012***	____	150 cl	128.-
Pinot Noir	*Calcaire Absolu*	**2012***	____	150 cl	180.-

*** = maximum 3 mag par personne**

*** * = maximum 1 mag par personne**

Total en CHF: ____
TVA incluse 8%

HISTOIRE D'ENFER SA – 2, ROUTE DE LA RAYE 3960 CORIN-SUR-SIERRE (VS) SWITZERLAND
Tel : +41 79 200 61 91 email : patrick.regamey@hin.ch
WWW.HISTOIREDENFER.CH